MODÈLE 312 **MODE D'EMPLOI**

Chef'sChoice®

Aiguiseur Diamond UltraHone™ de Chef'sChoice®

F

Veuillez lire ces instructions avant toute utilisation.
Suivre ces instructions est essentiel
pour obtenir un résultat optimal.

© 2009 EdgeCraft Corp.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées, notamment :

1. Lire le mode d'emploi en entier. Chaque utilisateur doit lire ce manuel.
2. Afin d'éviter les accidents d'origine électrique, ne plongez pas le Modèle 312 de Chef'sChoice® dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Assurez-vous de n'insérer que des lames de couteau propres dans le Modèle 312.
4. Débranchez la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de monter ou de démonter des éléments et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher les pièces mobiles.
6. N'utilisez aucun appareil dont le câble ou la prise est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé ou est endommagé.
   Clients aux États-Unis : Vous pouvez renvoyer votre aiguiseur à l'usine EdgeCraft pour l'entretenir/le réparer, où le coût d'une réparation, d'un réglage électrique ou mécanique pourra être estimé. Si le câble électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un distributeur Chef'sChoice ou tout autre SAV qualifié afin d'éviter tout risque d'électrocution.
   Hors États-Unis : Veuillez retourner votre aiguiseur à votre distributeur local qui pourra estimer le coût d'une réparation, d'un réglage électrique ou mécanique. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé par un atelier agréé par le fabricant car l'utilisation d'outils spéciaux est nécessaire. Veuillez contacter votre distributeur Chef'sChoice.
7. ATTENTION ! Cet appareil peut être équipé d'une prise électrique polarisée (l'une des fiches est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette prise ne pourra être insérée dans une prise femelle que dans un seul sens. Si la prise ne rentre pas complètement dans la prise femelle, essayez de changer de sens. Si elle ne rentre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne faites aucune modification sur la prise.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par la société EdgeCraft peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
9. Le Modèle 312 de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser les couteaux de cuisine, les couteaux de poche et certains couteaux de sport. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux, des lames de haches ou toute lame qui ne s'insère pas dans les fentes avec facilité.
10. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-dessus des bords d'une table ou d'un comptoir, ou encore toucher des surfaces chaudes.
11. Lorsqu'il est en position "MARCHE" (le témoin lumineux rouge est allumé lorsqu'il est en "MARCHE"), l'aiguiseur Chef'sChoice® doit toujours se trouver sur une table ou un comptoir stable.
12. ATTENTION : LES COUTEAUX CORRECTEMENT AFFÛTÉS AVEC VOTRE CHEF'SCHOICE® SERONT PLUS TRANCHANTS QUE CE QUE À QUOI VOUS VOUS ATTENDEZ. AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, UTILISEZ-LES ET MANIPULEZ-LES AVEC BEAUCOUP DE PRÉCAUTIONS. NE COUPEZ PAS EN DIRECTION DE VOS DOIGTS, DE VOTRE MAIN OU DE VOTRE CORPS. NE FAITES PAS COURIR VOTRE DOIGT LE LONG DU FIL. RANGEZ-LE DE MANIÈRE SÛRE.
13. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
14. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants ou de personnes handicapées.
15. N'utilisez pas d'huile d'aiguisage, d'eau ou tout autre lubrifiant avec le Modèle 312.
16. A usage domestique uniquement.
17. **CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI.**

VOUS AVEZ FAIT LE BON CHOIX

Les chefs professionnels et les cuisiniers sérieux du monde entier font confiance aux aiguiseurs Diamond Hone® de Chef'sChoice® pour donner au fil de leurs couteaux favoris un tranchant et une durabilité meilleurs que ceux d'usine. Les aiguiseurs Chef'sChoice® sont réputés pour leurs performances infaillibles, constantes, leur facilité d'utilisation et leur capacité à créer des fils ultra-tranchants sur la coutellerie de qualité tout en enlevant un minimum de métal.

Le Modèle 312 de Chef'sChoice® intègre la toute dernière technologie développée par Chef'sChoice® basée sur des diamants de la taille du micron pour un ultra-affilage du fil du couteau afin d'obtenir un tranchant incroyable. Vous découvrirez que son utilisation est rapide et simple. Les deux modules conçus pour le Modèle 312 affûtent / affilent le tranchant d'abord avec des diamants fins afin de former un premier biseau, puis en affilant grâce à des diamants ultrafins à un angle légèrement supérieur, afin de former un fil exceptionnellement tranchant mais durable. Les diamants, les plus durs des matériaux connus, peuvent aiguiser des couteaux fabriqués à partir de n'importe quel métal, notamment les aciers au carbone, inoxydables et superalliage les plus durs.

Vous allez retrouver le plaisir d'utiliser vos couteaux préférés une fois que vous les aurez aiguisés à l'aide du Modèle 312. Les fils seront plus tranchants et le resteront plus longtemps qu'avec des émoutures creuses ou conventionnelles. Rappelez-vous qu'un couteau aiguisé est un couteau plus sûr car il nécessite moins d'effort afin de couper ou de trancher. Le Modèle 312 vous récompensera avec davantage de plaisir culinaire pendant des années et rendra plus attrayante chaque création gastronomique. Faites-vous plaisir !

SE FAMILIARISER AVEC L'AIGUISEUR DIAMOND ULTRAHONE™ MODÈLE 312

Cet aiguiseur Diamond UltraHone™ de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser aussi bien les couteaux à lame lisse que ceux à dents. Cet aiguiseur en deux (2) temps possède deux modules de précision d'affûtage / affilage, l'un avec des abrasifs fins et l'autre avec des abrasifs ultrafins, tous deux 100 % diamant. Cette combinaison peut être utilisée afin de créer un fil ultra-tranchant, aux faces lisses, pour couper sans effort et pour les présentations, ou bien un fil possédant un certain degré de « mordant » résiduel.

Les étapes d'affûtage et d'affilage sont contrôlées grâce à des guides de lame orientés précisément et des disques abrasifs à la surface conique couplés avec précision. L'angle d'affûtage dans le module 2 est légèrement supérieur à celui du module 1. La vitesse d'affûtage est soigneusement contrôlée grâce à la taille des diamants utilisés et grâce à des ressorts internes uniques qui limitent la pression qui peut être exercée sur le fil par les disques abrasifs.

Les disques coniques finement diamantés du module 1 créent des micro-rainures le long des faces de chaque côté du tranchant, formant ainsi le premier biseau incliné du tranchant. Dans le module 2, des disques de précision, revêtus de diamants de la taille du micron, affilent et polissent délicatement les facettes immédiatement adjacentes au fil, créant ainsi un micro-biseau le long d'un fil droit et poli d'une finesse microscopique. L'étape d'affilage polit et aiguise simultanément le bord des micro-rainures créées par les abrasifs au diamant du module 1 adjacentes au fil, jusqu'à les transformer en micro-cannelures qui aideront à couper les matières « difficiles ».

Cette conception unique en deux temps à deux étapes vous offre un fil incroyablement tranchant et grâce au micro-biseau formé à un angle différent, vous découvrirez que vos couteaux restent affûtés plus longtemps qu'avec les techniques classiques.

Les chapitres suivants décrivent les procédures générales pour un affûtage optimal. L'un des principaux avantages de l'utilisation du Modèle 312 réside dans la possibilité d'affiler et de polir vos couteaux jusqu'à obtenir un tranchant type « rasoir » aussi souvent que nécessaire, en ne constatant qu'une légère usure des couteaux en comparaison avec les anciennes méthodes d'affûtage. Il est facile de ré-aiguiser en passant uniquement par l'étape d'ultra-affilage doux du module 2. (Voir le chapitre sur le ré-aiguisage).

Chaque module d'aiguisage est équipé de ressorts flexibles en plastique gris qui sont situés au dessus des disques à aiguiser (voir figure 1) afin de maintenir fermement la surface de votre couteau contre les guides de précision dans les fentes droite et gauche de chaque module.

À moins que vous ne possédiez des lames spéciales conçues pour n'être aiguisées principalement que d'un coté (les lames asiatiques Kataba par exemple), vous devrez aiguiser autant de fois dans les fentes droites que dans les fentes gauches de chaque module que vous utilisez. Ceci afin de s'assurer que les faces de chaque coté du fil aient la même taille et que le fil coupe toujours droit.

Quel que soit le module d'aiguisage utilisé, il est nécessaire d'effectuer des passages consécutifs du couteau en le **tirant alternativement à travers les fentes gauche et droite du module.** Généralement, quelques passages doubles (en alternant les fentes gauche et droite) seront suffisants dans chaque module (reportez-vous aux chapitres ultérieurs pour de plus amples précisions). Utilisez toujours l'aiguiseur par devant, l'interrupteur face à vous. Maintenez la lame horizontale et droite, faites la descendre en la glissant entre le ressort en plastique et le plat du guide tout en la tirant vers vous à une vitesse constante tandis qu'elle entre en contact avec le disque d'affûtage ou d'affilage. Vous devriez pouvoir sentir et entendre le contact avec le disque lorsqu'il se produit. Effectuez toujours des passages uniformes de la lame à travers chaque module, n'arrêtez pas de tirer au beau milieu d'un passage. La durée de chaque passage d'aiguisage pourra être moindre pour des lames plus courtes et plus grande pour des lames plus longues.

N'utilisez jamais l'aiguiseur depuis l'arrière.

Quand vous aiguisez, appuyez juste ce qu'il faut vers le bas pour garantir un contact constant et uniforme de la lame avec les disques abrasifs lors de chaque passage. La pression d'aiguisage est contrôlée par les ressorts internes situés entre les disques abrasifs. Appuyer davantage est inutile et n'accélèrera pas le processus d'aiguisage. Évitez de couper le boîtier en plastique. Couper accidentellement le boîtier n'affectera cependant pas le fonctionnement de l'aiguiseur et n'endommagera pas le fil.

La figure 1 ci-dessous montre chacun des deux modules décrits plus en détails dans les chapitres suivants.

Figure 1. Aiguiseur Diamond Hone® Modèle 312.

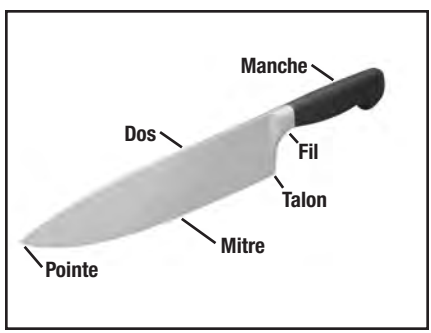

Figure 2. Couteau de cuisine type.

Le Modèle 312 de Chef'sChoice® est conçu pour aiguiser les lames lisses ou les lames à dents. Veuillez suivre ces instructions pour obtenir des résultats optimaux.

PROCÉDURE D'AIGUISAGE DES LAMES LISSES

LAMES LISSES : AIGUISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Nettoyez toujours les lames afin qu'elles soient exemptes de saleté, d'huile ou de nourriture avant de les insérer dans l'aiguiseur.

Avant d'allumer l'appareil, glissez doucement une lame de couteau dans la fente située entre le guide d'angle du module 1 et le ressort en plastique. Ne faites pas tourner le couteau. (Voir figure 3).

Enfoncez la lame dans la fente jusqu'à sentir qu'elle entre en contact avec le disque diamanté. Tirez-la vers vous en soulevant légèrement le manche quand vous arrivez à la pointe. Ceci vous donnera une idée de la tension du ressort. Retirez le couteau et appuyez sur l'interrupteur de mise sous tension. Un « témoin » rouge apparait sur l'interrupteur lorsque celui-ci est en position « marche ».

Module 1 : Si vous aiguisez un couteau à lame lisse pour la première fois, commencez avec le module 1. Passez le couteau une fois à travers la fente de gauche du module 1 (figure 3) en glissant la lame entre le guide d'angle en plastique de gauche et le ressort en plastique, tout en tirant la lame vers vous et en enfonçant en même temps la lame dans la fente jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec le disque diamanté. Vous l'entendrez toucher le disque. Si la lame est courbe, soulevez le manche lorsque vous approchez de la pointe du couteau, juste assez pour garder la lame en contact audible avec le disque rotatif. Aiguisez la lame sur toute sa longueur. Pour une lame de 20 cm (8 pouces), chaque passage devra durer environ 6 secondes. Effectuez des passages de 3 à 4 secondes pour les lames plus courtes.

Figure 3. Module 1. Insertion de la lame dans la fente entre le guide et le ressort en élastomère. Alternez les passages individuels dans les fentes gauche et droite.

Répétez ensuite l'opération en effectuant un passage sur toute la longueur de la lame dans la fente *droite* du module 1. (Voir figure 4)

Remarque : Chaque fois que vous insérez la lame, tirez-la en même temps vers vous. Ne poussez jamais la lame vers l'avant. *Appuyez juste ce qu'il faut pour entrer en contact avec le disque, une pression supplémentaire n'accélèrera pas le processus d'aiguisage.*

Afin de garantir un aiguisage uniforme sur toute la longueur de la lame, insérez la lame près de la mitre ou du manche et tirez-la à vitesse constante jusqu'à ce qu'elle sorte de la fente. Effectuez toujours le même nombre de passages dans la fente gauche et dans la fente droite, en alternant un passage dans l'une puis un passage dans l'autre afin de garder la symétrie des faces du tranchant. Généralement, vous constaterez que de 3 à 5 passages doubles sont suffisants dans le module 1, mais pour des couteaux très émoussés, plus de passages seront peut-être nécessaires.

Avant de passer au module 2, il est essentiel de s'assurer de la présence d'un morfil (voir figure 5) le long d'un coté de la lame. Pour déceler le morfil, passez votre doigt avec précaution en travers du fil comme montré. (Ne passez pas votre doigt le long du fil, pour éviter de vous couper le doigt). Si le dernier passage a été effectué dans la fente de droite, le morfil apparaîtra uniquement du côté droit de la lame (quand vous la tenez comme pour l'aiguiser) et vice-versa. Le morfil, lorsqu'il est présent, donne la sensation d'une prolongation rugueuse et bosselée du tranchant ; le coté opposé paraît très lisse en comparaison.

S'il n'y a pas de morfil, effectuez un ou deux passages doubles supplémentaires en alternance dans les fentes gauche et droite du module 1 avant de passer au module 2. Des passages plus lents faciliteront la formation du morfil. Assurez-vous de la présence du morfil après un passage dans la fente gauche puis également dans la fente de droite avant de passer au module 2. **Il est toujours indispensable de former le morfil dans le module 1 avant d'affiler dans le module 2.**

Figure 4. Insertion de la lame dans la fente droite du module 1.

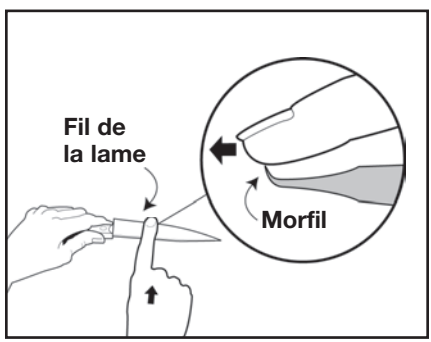

Figure 5. Formez un morfil distinct le long du fil de la lame avant d'affiler dans le module 2. Le morfil peut être détecté en glissant le doigt en travers et en s'éloignant du fil. Attention ! Voir texte.

Module 2 : En général, seuls deux passages doubles et lents (de 4 à 6 secondes chacun) suivis de deux passages doubles plus rapides (1 à 2 secondes chacun) dans le module 2 seront nécessaires pour obtenir un fil tranchant comme un rasoir. Effectuez des passages en alternance dans les fentes gauche et droite (figure 6).

Il est préférable d'effectuer moins de passages rapides dans le module 2 si vous allez devoir couper des aliments fibreux comme l'explique plus en détails le chapitre suivant.

OPTIMISER LE FIL DU COUTEAU

PRÉPARATION DE PLATS GASTRONOMIQUES :

Lorsque vous recherchez les coupes les plus fines et les plus lisses afin de préparer des morceaux de fruits ou de légumes lisses et sans marques, aiguisez dans les modules 1 et 2 en suivant la procédure décrite ci-dessus et effectuez quelques passages doubles et rapides (1 à 2 secondes) supplémentaires à travers le module 2. Les passages doubles et rapides supplémentaires en alternance dans les fentes gauche et droite du module 2 vont affiner la seconde face et créer un fil remarquablement lisse et tranchant, (figure 7) idéal pour le chef gastronomique.

Lors d'un ré-aiguisage du tranchant gastronome, utilisez d'abord le module 2, (en alternant les fentes gauche et droite). Si, après de nombreux re-aiguisages, cela prend trop longtemps de ré-aiguiser ou de former un tranchant très affilé, vous pouvez accélérer le processus en ré-aiguisant à nouveau dans le module 1 en suivant la procédure détaillée, puis en ré-aiguisant dans le module 2. Cette procédure d'aiguisage, à la différence des aiguisages classiques, vous offrira des couteaux incroyablement tranchants tous les jours, tout en enlevant très peu de métal et en prolongeant la durée de vie de vos couteaux.

Figure 6. Insertion de la lame dans la fente gauche du module 2. Alternez les passages individuels dans les fentes gauche et droite.

POUR LE GIBIER, LE POISSON ET LES MATIÈRES FIBREUSES

Pour couper des matières plus fibreuses telles que les citrons verts, les citrons et la

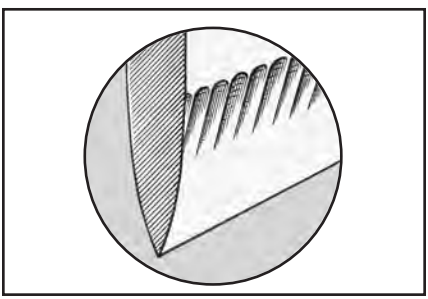

Figure 7. Une face polie adjacente au fil plus large est idéale pour les préparations de plats gastronomiques.

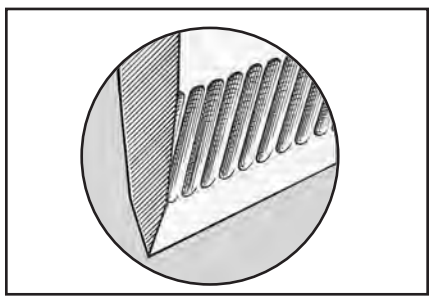

Figure 8. Conserver de plus grandes micro-cannelures adjacentes au fil aide à couper les aliments fibreux.

viande, vous découvrirez qu'il vaut mieux affûter dans le module 1 jusqu'à la formation d'un morfil sur toute la longueur du fil, puis n'effectuer que deux ou trois passages doubles et rapides en alternance dans le module 2. Ceci laissera des micro-cannelures tranchantes le long des faces les plus proches de chacun des deux côtés du fil (figure 8) qui aideront à couper ce type de matières.

PROCÉDURE D'AIGUISAGE DES LAMES DENTÉES

Les lames dentées sont similaires à des petites lames de scie et comportent des creux crantés et une succession de dents pointues. Lors d'un usage normal, les pointes des dents font l'essentiel du travail de coupe.

Les lames dentées de n'importe quel type peuvent être aiguisées avec le Modèle 312 de Chef'sChoice®. Cependant, excepté pour le cas décrit ci-dessous, n'utilisez que le module 2 (figure 9) qui aiguisera les dents de la dentelure et créera des micro-lames tranchantes le long du bord de ces dents. La configuration des lames dentées varie énormément, mais généralement entre deux (2) et six (6) passages doubles plus lents (de 3 à 6 secondes) en alternance dans le module 2 seront suffisants. Vous devrez effectuer plus de passages si le couteau à dents est très émoussé. Si le fil du couteau a été très endommagé lors de son utilisation, effectuez d'abord un passage rapide (2 à 3 secondes pour une lame de 20 cm) dans chacune des fentes droite et gauche du module 1, puis faites une série de passages lents dans le module 2, en alternant les fentes droite et gauche. Une utilisation excessive du module 1 ôtera plus de métal le long du tranchant que nécessaire pour aiguiser les dents.

Les couteaux à dents possédant une structure de scie, leur fil ne semblera jamais aussi « tranchant » que celui d'un couteau à lame lisse. Cependant, leur structure dentelée peut être efficace pour des aliments fibreux ou permettre de rompre l'enveloppe des aliments durs ou à croûte.

RÉ-AIGUISAGE

Ré-aiguisez les couteaux à lame lisse aussi souvent que nécessaire en utilisant le module 2. Lorsque cela ne permet pas de ré-aiguiser rapidement, repassez au module 1 et effectuez entre 3 et 5 passages doubles lents en alternance en suivant la procédure décrite aux pages 6 et 7. Vérifiez la présence d'un morfil le long du fil puis passez au module 2 où

Figure 9. Couteaux à dents uniquement dans le module 2. (Voir instructions.)

deux passages doubles lents suivis d' au moins deux passages doubles plus rapides seront nécessaires comme décrit ci-dessus afin de redonner un tranchant rasoir au couteau.

Ré-aiguisez les lames dentées en suivant la procédure d'aiguisage décrite dans le chapitre précédent pour les lames dentées.

SUGGESTIONS

1. En raison des abrasifs ultrafins en diamant employés dans cet aiguiseur, il est **extrêmement important** de retirer toute trace d'aliments, de graisse et de corps étrangers du couteau avant de l'aiguiser ou de le ré-aiguiser. Si le couteau est sale, lavez-le soigneusement avant de l'aiguiser. Si des aliments, de l'huile ou des graisses, s'accumulent sur les diamants ultrafins du module 2, vous constaterez que l'aiguisage sera plus lent. Si c'est le cas, débranchez le câble d'alimentation de la prise, enlevez le ressort en plastique gris marqué n°2 qui est retenu par deux « broches à ressort » en plastique noir. Utilisez un petit tournevis que vous glisserez sous le dos du ressort en plastique et faites jouer jusqu'à ce qu'il se détache. Retirez le ressort en plastique. Conservez le ressort et les broches du ressort et nettoyez les disques du module 2. Pour nettoyer les disques, utilisez une petite brosse à dents pour enfants et une solution de liquide vaisselle diluée. Préparez la solution en ajoutant deux gouttes de liquide vaisselle à une tasse d'eau tiède. Ne mettez que quelques gouttes de la solution sur la brosse et frottez les faces abrasives des disques. Faites tourner les disques à la main afin de brosser toute la surface des disques plusieurs fois. Rincez alors rapidement en mouillant la brosse avec de l'eau. Utilisez toujours une brosse et le minimum d'eau. Coupez un petit morceau de serviette en papier afin de sécher les disques en les tamponnant. Laissez les disques sécher complètement et assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau dans l'aiguiseur avant de le remettre en route. Remontez le ressort en plastique et fixez-le à sa place à l'aide des deux broches du ressort.
2. Afin d'améliorer votre maîtrise du Modèle 312 Chef'sChoice®, prenez le temps d'apprendre à vérifier la présence du morfil le long de la lame (comme décrit à la page 7). Bien que vous puissiez aiguiser correctement sans utiliser cette technique, c'est la meilleure manière et aussi la plus sûre de savoir si vous avez suffisamment affûté dans le module 1. Ceci vous permettra de ne pas aiguiser excessivement et garantira un fil tranchant à chaque fois. Couper une tomate ou un bout de papier est une méthode pratique pour vérifier le tranchant de la lame une fois l'aiguisage terminé.
3. Appuyez doucement vers le bas lorsque vous aiguisez, juste assez pour être certain d'établir le contact avec le disque abrasif.
4. Passez toujours les lames à la vitesse recommandée et à un rythme constant le long de la lame. N'interrompez ou n'arrêtez jamais le mouvement de la lame quand elle est en contact avec les disques abrasifs.
5. Alternez toujours les passages individuels entre les fentes droite et gauche (quel que soit le module utilisé). Les lames japonaises spécifiques sont une exception et sont aiguisées principalement d'un seul coté de la lame.

6. Lors de l'aiguisage, le fil de la lame du couteau devra généralement être maintenu parallèlement à la surface de la table ou du comptoir. Cependant, pour aiguiser la lame près de la pointe d'un fil courbe, soulevez légèrement le manche, juste assez pour maintenir le fil en contact audible avec le disque abrasif.
7. L'utilisation d'un fusil n'est pas nécessaire et n'apportera aucune amélioration aux couteaux aiguisés avec le Modèle 312 de Chef'sChoice®. Il est recommandé de garder le Modèle 312 à portée de main et de ré-aiguiser souvent, comme décrit dans le chapitre précédent.
8. Utilisé correctement, vous découvrirez que vous pouvez aiguiser la lame entièrement jusqu'à 3 mm de la mitre ou du manche. C'est là un des avantages principaux du Modèle 312 de Chef'sChoice® comparé aux méthodes d'aiguisage classiques, particulièrement important lorsque vous aiguisez des couteaux de chef qui nécessitent d'être affûtés sur toute la longueur de la lame afin de préserver la courbe de la ligne de coupe. Si vos couteaux de chef possèdent une mitre épaisse près du manche qui va jusqu'au fil, un rémouleur professionnel peut modifier ou supprimer la partie de la mitre proche du fil afin qu'elle ne gène pas lors de l'aiguisage, ce qui vous permet d'aiguiser la lame sur toute sa longueur.

ENTRETIEN NORMAL

AUCUNE lubrification n'est nécessaire pour les parties mobiles, moteur, roulements ou surfaces d'aiguisage. Ne pas mouiller les surfaces abrasives, excepté lors de la procédure de nettoyage détaillée dans le point n°1 des « suggestions ». La partie extérieure de l'aiguiseur peut être nettoyée en l'essuyant soigneusement à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez ni détergent ni abrasif sur les surfaces externes.

Environ une fois par an, si nécessaire, vous pouvez enlever les poussières métalliques qui s'accumuleront à l'intérieur de l'aiguiseur à la suite des aiguisages répétés. Enlevez le petit couvercle rectangulaire (figure 10) qui recouvre une ouverture sous l'aiguiseur. Vous découvrirez des particules métalliques collées à un aimant fixé à l'intérieur de ce couvercle. Enlevez simplement, en frottant ou en brossant, la limaille accumulée provenant de l'aimant à l'aide d'une serviette en papier ou d'une brosse à dent, puis replacez le couvercle sur l'ouverture. Si des quantités plus importantes de poussières métalliques se sont formées, vous pouvez secouer toutes les poussières restantes à travers l'ouverture du

Figure 10. Couvercle de nettoyage situé sous l'aiguiseur.

dessous pendant que ce couvercle est enlevé. Après avoir nettoyé, remettez correctement en place le couvercle et son aimant.

MAINTENANCE

Si un service de maintenance s'avérait nécessaire après l'expiration de la garantie, renvoyez votre aiguiseur à l'usine EdgeCraft où les coûts de réparation peuvent être estimés avant que la réparation ne soit entreprise. Hors des États-Unis, contactez votre détaillant ou votre distributeur national.

Veuillez indiquer votre adresse pour la réexpédition, un numéro de téléphone où vous joindre en journée ainsi qu'une brève description du problème ou des dégâts sur une feuille à part à l'intérieur du colis. Conservez un reçu de votre envoi comme preuve d'envoi et comme protection en cas de perte du colis.

Envoyez votre aiguiseur (avec une assurance et frais de port payés d'avance) à :

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road
Avondale, PA 19311
Service client (800) 342-3255 – (610) 268-0500

GARANTIE LIMITÉE

Lors d'une utilisation normale, ce produit EdgeCraft est garanti contre les matériaux défectueux et les vices de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial (« Période de garantie »). Nous réparerons ou remplacerons, à notre discrétion, tout produit ou élément défectueux au niveau des matériaux ou comportant des vices de fabrication gratuitement si le produit nous est retourné par colis affranchi accompagné d'une preuve d'achat datée durant la période de garantie. Cette garantie ne s'applique pas lors d'un usage commercial ou lors d'emploi abusif. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONFORMITÉ POUR UN USAGE SPÉCIFIQUE SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE. LA COMPAGNIE EDGECRAFT NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS. Certains pays ne permettent pas de limitations de la durée des garanties implicites et certains pays ne permettent pas d'exclusion ou de limitation des dommages consécutifs et indirects, les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus ne s'appliquent donc peut-être pas à votre cas particulier. Cette garantie limitée vous confère des droits spécifiques et vous disposez éventuellement d'autres droits qui changent selon les pays. Veuillez envoyer les demandes de renseignements et les produits nécessitant une maintenance directement à notre centre de maintenance. Décrivez les problèmes et faites figurer votre adresse et votre numéro de téléphone.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

Assembled in U.S.A. **www.edgecraft.com**

U.S. Patents 4,807,399, 6,113,476 and 5,611,726. U.S. and foreign patents pending. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone® and the overall design of this product are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation.

© EdgeCraft Corporation 2009

Conforms to: UL 982 Certified to CAN/CSA: C22.2 No. 64

J09 C3122Z0